



Pressemitteilung der Hochschule Ostwestfalen-Lippe

Lemgo, den 27.06.2012, 48/2012

Äpfel genießen trotz Apfelallergie: Alte Sorten können die Lösung sein

Geschätzte zwei bis vier Millionen Bundesbürger reagieren beim Biss in einen Apfel allergisch – Tendenz zunehmend. Äpfel gehören in Deutschland somit zu den wichtigsten Trägern von Nahrungsmittelallergenen. Neben Reifegrad, Verarbeitung und Zubereitung hat auch die Apfelsorte einen großen Einfluss auf das allergische Potential. Vor allem neu gezüchtete Sorten lösen verstärkt Unverträglichkeitsreaktionen aus, während alte Apfelsorten für Allergiker besonders geeignet sind. Thomas Bernert, Student der Lebensmitteltechnologie an der Hochschule OWL, konnte in seiner Bachelorarbeit nun den möglichen Grund hierfür nachweisen: Die Stoffgruppe der Polyphenole – eine aromatische Verbindung, die in neuen Apfelsorten reduziert wurde – hat Auswirkungen auf die bessere Verträglichkeit traditioneller Sorten.

„Polyphenole können das eigentliche Apfelallergen inaktivieren und somit verhindern, dass die allergieauslösenden Eiweißstoffe vom Körper aufgenommen werden“, resümiert Professor Dr. Jürgen Zapp vom Institut für Lebensmitteltechnologie NRW (ILT-NRW) an der Hochschule OWL, der die Abschlussarbeit betreut hat. Mithilfe eines Polyphenol-Screenings, das in Zusammenarbeit mit dem Bund für Umwelt und Naturschutz Deutschland (BUND) Lemgo durchgeführt wurde, untersuchte Bernert verschiedene von Allergikern als verträglich und unverträglich eingestuft Sorten auf ihren Polyphenolgehalt. Die alten, verträglichen Apfelsorten erhielt er dabei von der BUND-Streuobstwiese am Lindenhaus in Lemgo, die gängigen Marktsorten wurden zugekauft. Das Ergebnis: „Die alten Apfelsorten wie Eifeler Rambur, Roter Boskoop, Goldparmäne und Roter Eiserapfel zeichnen sich durch deutlich höhere Gehalte an Polyphenolen im Vergleich zu den untersuchten Neuzüchtungen Braeburn, Golden Delicious oder Granny Smith aus“, so Professor Dr. Zapp. In neuen Apfelsorten wurden die Polyphenole aufgrund des säuerlichen Geschmacks und der schnelleren Bräunung nach dem Anschnitt des Apfels weitestgehend herausgezüchtet.

Meldungen zur Verträglichkeit beziehungsweise Unverträglichkeit von Apfelsorten werden von der Lemgoer Ortsgruppe des BUND bereits seit einigen Jahren in einer im Internet frei zugänglichen Datenbank registriert. Willi Hennebrüder von der Lemgoer BUND-Gruppe ist erfreut, dass die Ergebnisse der Untersuchungen zu den Polyphenolgehalten die Verträglichkeitsangaben der Allergiedatenbank weitgehend bestätigen und dass sich die Datenbank als echte Hilfe für Apfelallergiker herausstellt. Auch in Zukunft soll die erfolgreiche Zusammenarbeit zwischen der Hochschule OWL und dem BUND Lemgo weiter fortgesetzt werden. So sollen unter anderem die Auswirkungen der Lagerdauer auf den Polyphenolgehalt untersucht werden. Informationen zum Apfelallergieprojekt des BUND Lemgo mit Sortenlisten gibt es auf den Internetseiten: <http://www.bund-lemgo.de/apfelallergie.html>.

Das ILT.NRW

Das Institut für Lebensmitteltechnologie NRW, kurz ILT.NRW, ist eines der zwei Forschungsinstitute der Hochschule OWL und einmalig in Lehre und Forschung in Nordrhein-Westfalen. Sechs sehr gut ausgestattete Labore bilden den Kern: die Fleisch- und die Getränketechnologie, die Lebensmittel- und Biochemie, die Mikrobiologie und die Verfahrenstechnik. Ziel des Institutes ist es, im Umfeld einer zunehmenden Komplexität von Produktionsprozessen, wirtschaftlichen Rahmenbedingungen, rechtlichen Anforderungen und Verbraucheransprüchen zur Entwicklung von sicheren, innovativen und kosteneffektiven Lebensmittelprodukten beizutragen.

Bildunterschrift:

Thomas Bernert (r.) und sein betreuender Professor Dr. Jürgen Zapp (l.) von der Hochschule OWL übergeben Willi Hennebrüder (BUND Ortsgruppe Lemgo, m.) die Forschungsergebnisse des Polyphenol-Screenings.

Foto: Henneken, Copyright: HS OWL

Julia Wunderlich

Pressesprecherin und Leiterin der Pressestelle

Hochschule Ostwestfalen-Lippe

Telefon +49 5261 702 - 218

Telefax +49 5261 702 - 388

Mobil +49 177 677 795 0

Presse und Öffentlichkeitsarbeit

Liebigstraße 87, 32657 Lemgo

www.hs-owl.de/service/pressestelle